

AGLIANICO

Disciplinare

Articolo 1 Denominazione e vini. La denominazione di origine controllata «Aglianico del Vulture» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le tipologie:

«Aglianico del Vulture Superiore»;

«Aglianico del Vulture Superiore» riserva.

Articolo 2 Base ampelografica I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico del Vulture N. e/o Aglianico N.

Articolo 3 Zona di produzione uve La zona di produzione dei vini di cui all'art. 1 comprende l'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque. Atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
- 2) Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m. iscritti in apposito Albo.
- 3) I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (alberello o spalliera semplice) e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La potatura deve essere effettuata in relazione ai sistemi di allevamento della vite. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto. Non può essere inferiore a 3.350 in coltura specializzata.
- 4) È vietata ogni pratica di forzatura e l'irrigazione di soccorso.
- 5) La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
- 6) Fermo restando il limite massimo sopra indicato. la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
- 7) Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per il quantitativo di cui trattasi.

- 8) Per i nuovi impianti è consentita la produzione dei vini di cui al presente disciplinare solo a partire dalla primavera del 5° anno successivo all'anno di impianto.
- 9) Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. I titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

- 1) Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
- 2) La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%, pari a 52 hl per ettaro. Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto.
- 3) Nella vinificazione e nell'invecchiamento obbligatorio sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
- 4) Il vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture» non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 12 mesi in contenitori di legno e almeno 12 mesi in bottiglia.
- 5) Il vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» può fregiarsi della qualificazione «Riserva» solo se immesso al consumo a partire dal 1° novembre del quinto anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di invecchiamento di almeno 24 mesi in contenitori di legno e almeno 12 mesi in bottiglia.

Articolo 6 Caratteristiche del vino al consumo

- 1) Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino intenso tendente al granato; odore: tipico, gradevole ed intenso; sapore: secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato; con l'invecchiamento, in relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; acidità totale minima: 4,50g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

- 2) Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglanico del Vulture» Riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino intenso tendente al granato, con l'invecchiamento può assumere riflessi aranciati; odore: tipico, gradevole ed intenso; sapore: secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato ed armonico; con l'invecchiamento, in relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 Designazione e presentazione

- 1) Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra, fine, scelto, selezionato e similari».
- 2) La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.
- 3) È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.
- 4) È consentito, altresì, alle condizioni previste dalla vigente normativa l'uso di una delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a unità amministrative contrade o frazioni riportate in allegato al presente disciplinare.
- 5) Per i vini di cui al presente disciplinare è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

- 1) I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro aventi capacità fino a 3 litri.
- 2) Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

- 1) **Fattori naturali rilevanti per il legame:** La zona geografica delimitata ricade nella parte nord della Regione Basilicata, in Provincia di Potenza e comprende un territorio di alta e media collina, situato sulle pendici del Monte Vulture. L'origine vulcanica e arenaria determinano la presenza di suoli diversi che vanno dal tipo sabbioso, sabbioso pozzolanico al limoso-argilloso, tutti caratterizzati da evidente presenza di abbondanti formazioni colloidali sicuro presupposto di fertilità. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m

s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est. La presenza del massiccio vulcanico determina condizioni di ventilazione importanti per effetto di correnti d'aria provenienti dalle coste orientali e occidentali e per fenomeni di brezza. Ciò permette un abbassamento sensibile delle temperature durante il periodo estivo con importanti riflessi sulla condizione vegetativa delle piante e la produzione fenolica sulle bucce.

- 2) **Fattori umani rilevanti per il legame:** Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Aglianico del Vulture Superiore". L'intero territorio del Vulture presenta reperti archeologici che documentano la produzione diffusa del vino, quale prodotto inteso come alimento, ma anche strumento di convivialità e di autorevole testimonianza di valore intrinseco tanto da essere oggetto di dono per divinità e personalità qualificate. Nel corso dei secoli la coltivazione della vite, nell'area, è stata fortemente condizionata dalla polverizzazione fondiaria (anche ad oggi inferiore all'ettaro) ed alla struttura sociale della famiglia contadina. Questa viveva prevalentemente di auto sostentamento e, quindi, era fortemente sentito il legame con la terra e la vite in particolare che rappresentava l'unica forma di sostentamento. La tradizione della vigna che diventa un vero e proprio "giardino" fa sì che il paesaggio venga fortemente caratterizzato da vigneti ordinati e ben tenuti e coltivati, ma anche l'uva si avvantaggia di pratiche colturali che consentono la migliore esposizione e la migliore maturazione dei tannini, molto abbondanti nell'Aglianico.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono l'Aglianico del Vulture N. e/o l'Aglianico Nero tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (8 tonn/ha). In passato era prevalente l'alberello con uno, due o tre speroni, la meccanizzazione ha spinto i viticoltori a trasformare l'alberello in spalliera, fermo restando la coesistenza di entrambe le forme sul territorio. La produzione media per ceppo è minimo di 3.350 piante per ettaro e l'esigenza di una migliore e costante qualità nel tempo impone l'utilizzo delle uve quando il vigneto è in una produzione a regime, quindi, a partire dal quinto anno dall'impianto.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, ma strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento in contenitori di legno ed affinamento in bottiglia obbligatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOCG “Aglianico del Vulture Superiore” è riferita a 2 tipologie di vino rosso (“Superiore” e “Superiore Riserva”) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico. In particolare, tutti i vini presentano una buona acidità, il colore è rosso rubino intenso che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. Al sapore tutti i vini presentano un’acidità normale, un accenno di amaro ed una possibile residua astringenza tipiche dei vitigni, ma, soprattutto, un’ottima struttura che contribuiscono al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

L’orografia collinare dell’areale di produzione e l’esposizione prevalente ad est sud est è particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti di Aglianico e Aglianico del Vulture. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse o troppo alte non adatti ad una viticoltura di qualità. Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, ma soprattutto la presenza del tufo che svolge un’indispensabile azione di riserva idrica estiva, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell’“Aglianico del Vulture Superiore”. Trattasi di terre che presentano un elevato contenuto in potassio e, più in generale, di elementi nutritivi e che risultano idonee ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive e capaci di conferire ai vini particolare vigore e complessità. Indubbiamente molto del particolare “bouquet” del vino “Aglianico del Vulture” è dovuto a questa maturazione prolungata in presenza di un clima che mette a dura prova la vitalità stessa della pianta (per eccessi climatici), ma che è significativamente caratterizzato da una frequente ed elevata escursione termica tra notte e giorno durante i mesi più caldi.

Oggi tutte le più importanti case vitivinicole sono dotate di cantine ottenute dalla rivisitazione di quelle esistenti o ricostruite ex novo.

Negli anni Trenta la legge sui vini tipici italiani venne utilizzata da alcuni intermediari per impiantare cantine ed imbottigliare il vino. Sorsero così cantine ed aziende, molte delle quali ancora oggi costituiscono l’asse portante della moderna vitivinicoltura lucana. Con la pubblicazione a Parigi tra il 1901 e il 1910 del trattato di ampelografia (Ampélographie), curato da Pierre Viala e Victor Vermorel, in collaborazione con una équipe internazionale di 70 ampelografi, l’Aglianico entra nell’olimpo dei vitigni più conosciuti a livello internazionale. La DOC Aglianico del Vulture è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 18 febbraio 1971, dopo quasi quaranta anni il Decreto Ministeriale del 2 Agosto 2010 ha sancito il riconoscimento della DOCG “Aglianico del Vulture Superiore”.

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza

Corso XVIII Agosto, 34

85100 - Potenza

Tel. 0971.412111

Fax 0971.412248

E-mail info@pz.camcom.it

Web: www.pz.camcom.it